

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

DE

L'INDUSTRIE DE L'ORANGER

DANS LES ALPES MARITIMES

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le samedi 18 Mars 1911 à 3 heures.

PAR

RAOUL MASSIER

Avocat à la Cour d'Appel.

Président : M. SOUCHON, *professeur.*
Suffragants { MM. ALGLAVE *professeur.*
 { HITIER, *professeur.*

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

JOUVE ET C^{ie}, ÉDITEURS

15, Rue Racine (VI^e)

1911

THÈSE
POUR
LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

DE

L'INDUSTRIE DE L'ORANGER

DANS LES ALPES MARITIMES

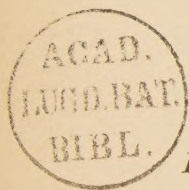
THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le samedi 18 Mars 1911 à 3 heures.

PAR

RAOUL MASSIER

Avocat à la Cour d'Appel.



Président : M. SOUCHON, *professeur.*
Suffragants { MM. ALGLAVE *professeur.*
 HITIER, *professeur.*

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE
JOUVE ET C^{ie}, ÉDITEURS
15, Rue Racine (VI^e)

—
1911



Digitized by the Internet Archive
in 2026

GÉNÉRALITÉS

L'oranger est un arbuste du genre des rutacées de la tribu des aurantiées ou citrées.

Je pense qu'il est superflu de m'étendre plus longuement sur les considérations de pure botanique et la silhouette de cet arbre est si généralisée, que je crois inutile de décrire son aspect.

Le mot d'oranger comprend diverses espèces, qui d'une façon courante se différencient les unes des autres par leurs fruits. Risso, natif de Nice, pharmacien, et plus tard professeur de sciences au lycée de cette ville, en a donné une nomenclature très détaillée dans son *Histoire naturelle des orangers* qu'il fit en société avec Poiteau, jardinier du roi en 1818.

Il divise les végétaux connus sous le nom comprehensif d'oranger en huit catégories :

1. — Les orangers à fruits doux.
2. — Les orangers à fruits amers et acides ou bigaradiers.
3. — Les bergamotiers.
4. — Les limetiers.
5. — Les pamplemousses.
6. — Les lumies.
7. — Les limoniers.
8. — Les cédratiers ou citronniers.

Chacune de ces catégories comprend diverses variétés qui s'élèvent jusqu'au nombre de quarante-sept pour les limoniers et n'atteint que six dans la catégorie la moins nombreuse, celle des pamplemousses.

Au cours de mon étude, je laisserai de côté toutes ces variétés pour ne m'occuper que de l'oranger bigaradier ou à fruits acides et amers.

Mais avant de pénétrer plus à fond mon sujet, une question se pose, celle de l'origine de l'oranger.

Elle est assez difficile à résoudre, les témoignages ne manquant pas, mais étant très confus et nébuleux.

La fable des pommes d'or du jardin des Hespérides pourrait laisser croire que les Grecs des temps héroïques connaissaient déjà cet arbre.

Risso et d'autres auteurs pensent que ni les Grecs, ni les Romains n'ont connu l'oranger doux.

Ils s'appuient sur les descriptions que Theophraste a laissées d'un fruit qu'il appelle pomme de Médie, description que Pline amplifiera en donnant à ce fruit le nom de citrus.

Risso en conclue que les Anciens connaissaient une espèce d'aurantiée qui serait, selon lui, le citronnier.

D'après l'Encyclopédie, Risso et Gallésio, l'oranger bigaradier nous viendrait de Cochinchine et de l'Inde orientale. Dans ce dernier pays, son fruit s'appelait en sanscrit nagruna dont les Indous ont fait fait narondj, les Arabes narounj et nos savants du Moyen Age arantium, puis aurantium.

L'oranger bigaradier se serait répandu dès l'époque romaine sur les côtes du Golfe Persique, et au ix siècle on le trouve en Arabie, puis en Palestine où les Croisés purent le voir. Plus tard, les Arabes l'importèrent successivement au hasard de leurs conquêtes en Afrique du Nord où Avicenne signale son existence, en Sicile, en Espagne, en Italie et dans le sud de la France. Retardant de cinq cents ans sur son devancier, l'oranger doux ne fut connu en Europe que vers le xv^e siècle.

Pendant qu'avaient lieu ces invasions et ces migrations de peuples, la culture de l'oranger se développait, et lorsque les initiateurs après leur brillante, mais

rapide chevauchée, dans le sud de l'Europe furent refoulés et retombèrent dans leur apathie orientale, les populations méditerranéennes gardèrent ce précieux héritage, et par des procédés intelligents, perfectionnèrent sans cesse la culture de cet arbre. A l'heure actuelle, l'oranger vit dans toutes les contrées chaudes du globe : aux Antilles, dans les îles de la Sonde, dans le sud de la Chine et en Cochinchine. Mais il semble que les côtes de la Méditerranée sont devenues sa patrie d'élection.

Il croît sur tous les rivages de cette mer, qu'il étreint comme d'une ceinture d'or et d'émeraude sans vouloir pénétrer plus avant dans les terres, comme si les effluves marines étaient indispensables à sa vie.

En Espagne, toute la côte orientale se couvre d'orangeries (orangers doux) et produit ce fruit exquis et réputé connu dans le commerce, sous le nom de belle valence. L'Italie, la Sicile, la Calabre ont acclimaté chez elles les bergamotiers et les citronniers qui fournissent à l'exportation de ce pays leurs fruits et leurs essences. L'Afrique du Nord s'adonne à la culture de la mandarine et des orangers doux et la Côte d'Azur se réservait pour ainsi dire le monopole de celle de l'oranger bigaradier qui a pris chez nous une extension considérable.

PREMIÈRE PARTIE

La culture.

Alors que partout ailleurs l'oranger est ainsi que nous l'avons vu cultivé pour ses fruits, la Côte d'Azur sur une espace restreint de quelques kilomètres s'est spécialisée dans la culture de l'oranger bigaradier dont la fleur a un parfum si suave et si exquis que le monde entier reste encore tributaire de notre région pour cette production unique.

Le département des Alpes-Maritimes a un climat très tempéré et agréable. Le géographe Elisée Reclus allait même jusqu'à dire à ce sujet : « Il est certain que dans l'ensemble économique de la France, le littoral des Alpes-Maritimes a un rôle spécial que lui assurent son climat exceptionnel, la variété de ses

productions agricoles et qui ne peut manquer de prendre une importance croissante. Mais c'est pour la santé de l'homme surtout que ces contrées peuvent être d'une extrême utilité...

« Cannes, Grasse, le Golfe-Juan, le cap d'Antibes, Nice, Villefranche, Menton sont destinés à devenir le grand sanatorium de la France ».

Pourtant une faible partie du département a pu s'adonner à la culture de l'oranger auquel il faut un climat exceptionnel.

M. Deschamps dans son ouvrage intitulé *La culture et le commerce des fleurs dans les Alpes-Maritimes* donne une carte de la région très limitée qui est susceptible de se prêter à ce genre de culture, et il détermine ainsi les limites de ce territoire : « l'aire de la culture des fleurs pour le commerce dans les Alpes-Maritimes peut être comprise au sud d'une ligne passant par Menton jusqu'à quelques kilomètres au nord de cette ville, par la Turbie, l'Abbadie, traversant le Var à une hauteur correspondant au nord de Vence jusqu'à Tourette environ, redescendant la lisière des bois qui bordent la rivière du Loup pour prendre le rivage jusqu'à Vallauris d'où la ligne remonte au nord de Grasse pour redescendre ensuite directement vers la Napoule et continuer le long de la côte jusqu'à Toulon ».

M. Marchais, chef de culture au jardin botanique

de la Villa Thuret, à Antibes, dans son livre : *Les jardins dans la région de l'oranger*, nous fait voir pour quelles causes notre climat est si privilégié : « La région de l'oranger, dit-il, n'est qu'une suite de climats locaux que l'on doit aux contreforts montagneux qui, de loin en loin, se dressent comme des géants protecteurs arrêtant la brise plus que fraîche qui descend chaque soir des hautes chaînes ; de même que ces contreforts arrêtent et fixent la chaleur solaire ; puis il y a la mer toujours tiède dont la température beaucoup moins variable que celle de l'atmosphère, apporte cet appoint bienfaisant qui rend ces rives enchantées ».

C'est l'arrondissement de Grasse qui s'est réservé la culture de l'oranger bigaradier avec les centres de Cannes, le Cannet, Vallauris, le Golfe-Juan, Antibes, Biot, Cagnes, Saint-Laurent du Var, Gattières, le Bar, etc.

Grasse marque la frontière nord de cette production, et c'est dans cette ville que se trouvent la plupart des distilleries où nos fleurs sont traitées industriellement. Comme on peut le remarquer, une partie du littoral du département n'est pas citée, c'est la partie orientale, celle de Nice et de Menton. Le climat permettrait l'existence de l'oranger bigaradier, mais d'autres cultures occupent le territoire de ces villes et des agglomérations qui les entourent. Nice a

des plantations d'orangers doux et Menton est réputée pour ses citronniers. Les orangers qui sont une des richesses de notre pays en sont encore un ornement et rendent le paysage plus riant, ce qui a assez d'importance pour nos stations d'hiver. A ce moment de l'année, alors que nos arbres fruitiers offrent sous le clair soleil un aspect morne avec leur ramure dépouillée, les orangers corrigent heureusement cette note triste par la vigueur de leur frondaison et les éclatantes taches d'or de leurs fruits. Et à l'époque de la floraison, tous ces points blancs piqués dans le feuillage sombre donnent un effet de chute de neige et nos hôtes de la saison s'extasient devant ce décor de conte de fée.

Les terrains argilo-siliceux qui composent en majeure partie le sol de l'arrondissement de Grasse conviennent merveilleusement à l'oranger. Il suffit que ces terrains soient susceptibles d'être irrigués pendant les fortes chaleurs de l'été, ce qui est le cas dans notre pays. Le sol étant assez accidenté, le cultivateur a construit des terrasses artificielles qui descendent en gradins jusqu'à la mer et sur lesquelles sont plantés les orangers.

Toute graine d'aurantiée donne un pied qui devient par la greffe, au choix du cultivateur, un oranger doux, un bigaradier, un citronnier, etc., etc. Les propriétaires en faisant leurs plantations laissent une

distance de trois mètres entre chaque pied, ce qui permet aux arbres de se développer librement, tout en étant fort nombreux relativement au terrain qu'ils occupent.

Les orangers demandent peu de soins dans nos pays : deux binages par an, une bonne fumure et de fréquents arrosages au moment des fortes chaleurs. Ces quelques soins suffisent pour les faire croître et prospérer et pour que le propriétaire tire une récolte normale. Mais il arrive quelquefois que l'oranger, par suite de quelques journées d'hiver rigoureuses, soit gelé. Suivant la gravité du cas, la révolte est alors compromise, anéantie ou même l'arbre en meurt. Heureusement, ces froids sont exceptionnels, et si rares que l'on se remémore pendant longtemps les années au cours desquelles ils se sont produits. D'autres ennemis de l'oranger sont les insectes parasites qui, à certaines époques, envahissent les cultures et donnent lieu à de véritables épidémies pour ces végétaux. Risso en relate une qu'il a observée au commencement de ce siècle.

La dernière a été causée par un parasite du cocotier, arbre importé chez nous pour orner les jardins d'agrément. Ce parasite que nos paysans appellent pou rouge, en raison de la couleur de rouille que prennent les feuilles et qui révèle sa présence, fit un mal énorme aux plantations, il y a une dizaine

d'années. Aussi, à l'heure actuelle, pour les préserver des insectes, les cultivateurs, après la récolte, aspergent les orangers de jus de tabac, de pétrole, ou d'autres remèdes de découverte plus récente. Les produits de l'oranger bigaradier sont multiples. Tout sert dans cet arbre : la fleur, les feuilles, le fruit et même le bois qui est très prisé en ébénisterie. Mais je ne parlerai pas de ce dernier, qui sort des limites de mon étude. L'oranger est en pleine floraison au mois de mai. C'est à ce moment qu'a lieu la récolte qui donne à notre contrée une intensité de vie extraordinaire.

La fleur étant une marchandise essentiellement périssable doit être cueillie sitôt éclôt, car si on la laisse sur l'arbre une journée de plus qu'il ne convient, elle se fane et perd toute valeur. Aussi le personnel employé à la cueillette est-il nombreux, et l'on doit faire appel aux travailleurs du nord du département et même aux montagnards des régions voisines de l'Italie. Au commencement de mai, tous les paysans disponibles de ces régions arrivent par groupes dans notre contrée et se louent aux propriétaires.

De l'aurore au coucher du soleil, montés sur des échelles, ils cueillent les fleurs qu'ils laissent tomber dans de grands draps placés au pied de l'arbre.

A cette époque de l'année, il n'y a plus chez nous

de limitation de la journée de travail, ni de repos hebdomadaire et l'on tend surtout à ne pas laisser dépérir cette source de richesse que la nature fait naître à vue d'œil, d'instant en instant.

Sous la chaleur accablante, en plein soleil, ce travail intense et excessif fatigue beaucoup ceux qui s'y adonnent, en dépit des dérivatifs qu'ils essayent de lui donner, en chantant tour à tour des mélodies graves ou des fantaisies alertes.

Bien que cette intensité de travail soit regrettable, les salariés ne s'en plaignent pas trop, car ils n'en souffrent guère. Ils comprennent que c'est une nécessité, et qu'au surplus, ce surmenage ne dure qu'un mois au maximum.

Le soir, la cueillette finie, on fait le triage et on débarrasse les fleurs de toutes leurs impuretés. Puis on les place dans de grands sacs et on les porte dans les usines où elles seront traitées suivant les procédés que j'exposerai plus loin. C'est en mai qu'a lieu la récolte des fleurs; cependant il arrive, parfois qu'une seconde récolte soit faite en automne. Cette floraison est anormale et irrégulière; des jardins sont fleuris, d'autres ne le sont pas, et dans une même plantation, un oranger donnera une certaine quantité de fleurs alors que son voisin n'en portera aucune.

Toutes les années, après la récolte des fleurs, on taille les arbres pour leur donner une forme harmo-

nieuse. Selon M. Marchais, la taille doit débarrasser l'arbre des rameaux intérieurs, qui n'arrivent pas à sa circonférence. Ces rameaux garnis de leurs feuilles vont à la distillerie où ils sont traités sous le nom de brouts d'oranger. En cueillant les fleurs, on en omet fatalement quelques-unes, qui donnent naissance à des oranges acides, amères et qui ne peuvent être consommées comme fruit. Ces oranges vont aussi à la distillerie.

Dans la partie où je traiterai de l'industrie proprement dite, je reviendrai sur les divers produits de l'oranger et j'exposerai les transformations qu'on leur fait subir.

Le prix de revient de la fleur d'oranger.

La culture de l'oranger exige une certaine avance à la terre dont le total représente le prix de revient de la fleur.

Il est à remarquer tout d'abord que l'oranger a une production presque nulle pendant les premières années qu'il est planté.

Il faut dix ans en moyenne pour qu'il soit en pleine production. Comme j'examine dans mon étude l'industrie de l'oranger telle qu'elle existe actuellement, que les plantations sont déjà anciennes et, que les vieux arbres sont remplacés peu à peu par les nouveaux, je ne tiendrai pas compte dans mon calcul du prix de revient de ce délai de 10 ans, pendant lesquels il a été fait des avances à la terre qui n'a rien produit en retour.

Cette période finie, un oranger bien exposé produit environ dix kilogrammes de fleurs par an. Mais

ce chiffre ne représente pas à mon avis la moyenne de la production par arbre dans tous les jardins. Au cours d'une année normale, c'est-à-dire sans gelée, beaucoup d'orangers plantés au Golfe-Juan produisent 10 kilogrammes de fleurs. Mais il faut aussi tenir compte pour établir une moyenne de tous les terrains de l'intérieur du pays anciennement complantés en vignes ou en oliviers et que le phylloxera ou la mévente des olives a changé en orangeries.

La situation de ces champs d'orangers assez nombreux est douteuse, mais grâce à la clémence de la température (depuis 1883, il n'y a plus eu de gelée), ces orangeries se sont développées et leurs propriétaires ne subissent que quelques légers mécomptes pendant l'hiver. La production de ces champs est bien moindre que celle des terrains situés à proximité immédiate du littoral. On ne peut prétendre que tout un hiver se passe sans intempéries et les champs d'orangers de l'intérieur ont à souffrir de quelques coups de froid, le climat étant un peu plus rigoureux dès que l'on s'éloigne de quelques kilomètres de la mer. C'est en tenant compte de ces nombreuses orangeries moins à l'abri de l'inclémence des saisons que j'estime à 6 kilogrammes par pied d'oranger la moyenne de la production.

Pour déterminer le prix de revient, il faut encore envisager la valeur du terrain dans notre pays. Cette

valeur est bien difficile à déterminer. Tant de particularités physiques et de contingences humaines viennent la modifier sans cesse pour des terres voisines les unes des autres!

Cependant, on peut s'efforcer d'arriver à une approximation assez exacte. Un des rares auteurs qui ont écrit sur la question, M. Jules Grec professeur à l'Ecole d'agriculture d'Antibes, dit à ce sujet dans son livre intitulé : *Un coin horticole du Midi* « Depuis quelque temps, le prix de 1 franc à 1 fr. 50 le mètre carré semble s'être uniformément établi dans toutes les situations pouvant se prêter aux cultures horticoles. « Ce prix de 10.000 à 15.000 francs l'hectare s'étend seulement aux terrains propres à la culture, car les propriétaires de terrains à bâtir ont d'autres prétentions ».

Une remarque s'impose; c'est que M. Jules Grec écrivait son livre en 1903. Depuis, le prix des terrains a augmenté, et il y aura un léger écart entre son chiffre et celui qui, à mon avis, représente le prix actuel. Il convient aussi de ne pas poser la question pour les terrains placés aux abords des villes ou à proximité immédiate de la mer. Ce sont, comme le dit M. Grec, des terrains à bâtir et qui tirent leur valeur non de leur fertilité ou de leur production, mais de leur position favorable.

La spéculation a fait monter ces terrains à un prix assez fort, s'élevant jusqu'à 15 francs le mètre.

Il ne faut examiner ici que la valeur des terrains uniquement agricoles. La principale culture étant l'oranger, il faut se demander combien d'arbres peuvent vivre sur un hectare. Les orangers sont plantés en quinconce à 3 mètres les uns des autres, ce qui donne en moyenne mille pieds d'orangers à l'hectare. Un terrain ainsi complanté et qui ne jouit d'aucun avantage particulier, de par sa situation, a un prix moyen de 2 francs le mètre carré, ce qui donne à l'hectare une valeur de 20.000 francs. Ce chiffre que ma connaissance personnelle des faits m'a conduit à énoncer est même un minimum, si l'on en croit M. Baudrillart qui, dans son livre, sur *Les populations agricoles du Midi de la France* déclare : «... la valeur des terres qui, dans la zone maritime, sont propres à des cultures spéciales, est établie ainsi qu'il suit :

Sol planté d'oliviers, 6 à 7.000 francs.

Sol occupé par les rosiers, 8 à 12.000 francs.

Sol planté de jasmins, 15 à 16.000 francs.

Terre occupé par les orangers, 20 à 25.000 francs ».

Il faut maintenant faire entrer en ligne de compte les frais d'exploitation de ce terrain.

Un grand propriétaire (et l'on peut appeler ainsi, en raison de l'extrême morcellement de la propriété dans notre région, celui qui possède un hectare), un grand propriétaire a bien voulu me laisser consulter son carnet de dépenses. En me basant sur ses chiffres j'ai pu calculer que le kilogramme de fleurs lui

coûtait 0 fr. 30 en tenant simplement compte des frais de cueillette et de binage annuels. Ce chiffre doit même être légèrement augmenté, car la main-d'œuvre a renchéri dans des conditions sensibles, et pour cette année, ce même propriétaire a passé un accord qui lui fait atteindre le prix de 0 fr. 35 par kilogramme pour la récolte actuelle. Selon toute prévision, ce prix tendra encore à hausser, car la marche des salaires est plutôt ascensionnelle que décroissante. Après avoir montré les différents éléments du prix de revient, je vais m'efforcer en les groupant, à établir un tableau montrant le prix normal que devrait avoir le kilogramme de fleurs pour couvrir tous les frais de production.

1° 1 hectare produisant en moyenne 6.000 kilogr. de fleurs que je mul- tiplie par les frais de cueillette et de binages annuels évalués à 0 fr. 35 par kilogr	2.100 francs
2° Concession d'eau	150 —
3° Entretien échelles, draps, sacs. . .	50 —
4° Fumures	200 —
5° Main-d'œuvre et matières pour la pulvérisation des arbres.	100 —
6° Impôts actuels.	100 —
7° Imprévu	50 —
TOTAL. . . .	<u>2.800 francs</u>

Je crois qu'aucune personne quelque peu familiarisée avec la culture et les prix de nos pays ne pourra taxer d'exagération ce chiffre de 2.800 francs. Si maintenant l'on ajoute à ces frais, ce qui me paraît juste, les intérêts à 4 p. 100 du capital terrain (20.000 fr)., soit 800 francs nous obtenons un total de 3.600 francs, qui représentent le prix de revient global de la récolte d'un hectare.

Par le simple calcul, on voit que le propriétaire doit demander 0 fr. 60 du kilogramme de fleurs pour se couvrir des frais engagés.

Une objection pourrait m'être faite sans doute, l'omission dans mon compte du produit des brouts des orangers. Mais personne n'ignore dans nos pays que le prix de vente des brouts parvient à peine à payer la main-d'œuvre pour le taillage des orangers, et que bien des fois, ces frais que je n'ai pas fait entrer en ligne de compte dépassent même le prix de vente.

Quant aux oranges, il n'y a pas lieu de s'en préoccuper, car la vente donne à peine de quoi payer une misérable journée de 2 francs à la femme qui les cueille.

En résumé, il n'y a que la fleur qui compte, et son bas prix devait amener fatalement un conflit entre les producteurs et les parfumeurs.

Le prix de vente de la fleur.

La société coopérative.

Après avoir déterminé le prix de revient du kilogramme de fleurs, une autre question se pose.

A quel prix, cette fleur est-elle vendue? La fleur d'oranger, tout comme une autre marchandise, est soumise à la loi de l'offre et de la demande, plus ou moins faussée par le non-équilibre des forces des acheteurs et des vendeurs.

Il y a encore quelques années, les parfumeurs de la région, c'est-à-dire les acheteurs, étaient tout puissants, aussi les propriétaires traitaient individuellement avec ces industriels qui, possesseurs de gros capitaux, étaient les maîtres du marché.

A peine pouvait-on dire qu'il y eut contrat. L'accord était pour ainsi dire unilatéral, les propriétaires se trouvant dans la même position que les ouvriers dans les centres inorganisés et devant se soumettre

et accepter les offres des parfumeurs. Les grands usiniers de Grasse s'entendaient entre eux, fixaient un prix qui était accepté par les distillateurs moins importants et les producteurs ne trouvaient à passer de marché qu'aux taux arbitrairement choisis par l'une des parties contractantes.

Un autre procédé existait aussi pour fixer le prix de vente, c'était celui des assurances (1).

Pour se garantir des prix forts qu'ils devaient payer, quand la récolte était mauvaise et que l'offre de vente était inférieure à la demande, les industriels concluaient avec les propriétaires des contrats d'achat de leur récolte, à un prix moyen pour une

(1) Il m'a été possible de me procurer un contrat de ce genre et je crois intéressant d'en donner la teneur :

« Entre les soussignés R. B., parfumeurs à Grasse, M. G... fermier à Vallauris, il a été convenu ce qui suit :

Art. 1, — M. M... vend à MM. R. B... qui accepte et s'engage à leur livrer toutes les fleurs d'oranger bigaradier dites de mai de la propriété qu'il loue actuellement au quartier de la Mignonette commune de Vallauris et complantée de deux cents pieds pouvant produire une quantité de dix-huit cents kilogrammes maximum pour chaque récolte. Cette quantité ne pourra être dépassée sans le consentement des acheteurs qui se réservent la faculté de recevoir l'excédent au prix de la convention sans pouvoir prétendre une quantité plus forte que celle récoltée.

Art. 2. — Le prix des fleurs a été consenti à raison de soixante centimes le kilogramme sur le poids reconnu et

certaine période d'années dans le genre de celui que je viens d'indiquer en note. Le procédé n'était malheureusement pas assez généralisé, et la grande masse des producteurs devait subir le précédent mode de contrat. Pendant longtemps, ce système de fixation des prix de vente fut maintenu. Mais la concurrence que se faisaient les parfumeurs entre eux les amena à chercher à restreindre le prix de revient des essences qu'ils fabriquent et par suite à baisser le prix d'achat de la fleur d'oranger, l'une de leurs matières premières. Pendant quelques années, les producteurs supportèrent cette mévente, mais les distillateurs arrivèrent à faire tomber les prix si bas

accepté par MM. R. B... ou leur représentant attitré. Le paiement en sera fait après chaque récolte.

Art. 3. — La durée de la présente convention est fixée à cinq années consécutives, qui commenceront avec la récolte de 1904 et finiront après celle de 1908.

Art. 4. — Les livraisons commenceront le premier mai de chaque année et s'arrêteront à la fin de la récolte.

Art. 5. — Les fleurs seront fraîchement, proprement et convenablement cueillies et seront livrées franco au domicile du représentant de MM. R. B... ou à tout autre endroit à Vallauris que ceux-ci désigneront. Elles devront être exemptes de matières étrangères pouvant en altérer la qualité ou en augmenter le poids.

Art. 6. — M. M. G... s'engage à livrer sur la demande

(0 fr. 20 par kilogramme) qu'une réaction s'en suivit et les producteurs s'organisèrent.

Aujourd'hui, leur groupement est assez fort pour balancer la puissance des grandes usines du département.

Je crois qu'il est intéressant de suivre les phases de cette lutte économique et d'exposer le fonctionnement de ce groupement pour donner une idée exacte de l'état actuel du marché.

Vers 1895, les producteurs de fleurs d'orangers commencèrent à s'émouvoir de la persistance des bas prix.

Ils pensèrent que l'union et la vente de leurs produits en commun leur permettraient d'obtenir des

de M. R. B... les fleurs d'avril s'il y en a et au prix de la convention.

Art. 7. — Il est expressément convenu que si des événements imprévus comme la grève d'au moins un tiers du personnel ouvrier en tous autres cas tels que guerres, perturbations politiques, incendie de leur usine ou tout autre accident de force majeure mettaient MM. R. B., dans la nécessité de suspendre leur fabrication, le présent traité serait suspendu pendant tout le temps que durerait le chômage de l'usine. mais il serait repris ensuite pour expirer toujours au terme convenu.

Art. 8. — Pour tous les cas non prévus par la présente convention, les parties déclarent se soumettre aux usages généralement suivis dans l'industrie de la parfumerie.

Fait à double original, à Grasse, le 20 novembre... ».

prix plus avantageux et un syndicat agricole fut fondé à Vallauris. Mais cette tentative ne réussit pas.

Les adhérents furent peu nombreux (400 à peine) et ils ne représentaient que le cinquième de la production totale. Ils ne purent imposer leurs prix et furent écrasés par la concurrence des producteurs libres.

Le syndicat n'avait pas réussi, aussi des défections se produisirent parmi ses membres et bientôt il perdit le peu de force qu'il avait eu. Cependant le malaise économique causé par l'abaissement des prix de vente de la fleur persistait.

Des hommes dévoués et désintéressés cherchèrent à y porter remède et, en 1904, ils parcoururent la contrée en donnant dans tous les villages des réunions où ils exposaient leur projet. Il fallait, disaient-ils créer une association (on n'employait plus le mot de syndicat dont les allures politiques pouvaient effrayer (1)).

Cette association devait grouper non seulement les propriétaires de Vallauris, mais encore ceux de tout le département (1).

« (1) Son objet est bien défini par l'art. 2 des statuts ainsi conçu : La société a pour but de remédier à la mévente par la vente en commun ou encore par la distillation en commun des fleurs et autres produits de l'oranger provenant des propriétés appartenant aux sociétaires ou

Cette idée une fois lancée fit son chemin. Les distillateurs craignant la réalisation du projet et l'accaparement des fleurs par l'association naissante voulurent se réserver une partie du marché.

Ils proposèrent aux propriétaires des assurances pour 6 ans à 0 fr. 60 par kilogramme de fleurs.

Ce prix étant alors considéré comme avantageux par comparaison avec ceux des années précédentes, ces assurances furent acceptées par 300 propriétaires environ.

Malgré cette manœuvre des distillateurs le projet des producteurs fut mis à exécution, et le 24 avril 1904, fut fondée la Société coopérative des propriétaires d'orangers des Alpes-Maritimes. C'était une société par actions au capital de 50.000 francs divisé en 2.000 parts de 25 francs; le dixième seulement fut versé et le fonds social fut au début de 5.000 francs. Il est à remarquer que la société exigeait de ses futurs adhérents la qualité de producteurs de fleurs d'orangers et écartait de son sein tout parfumeur comme on peut le voir par l'article 18 des statuts : « La société n'admet que des propriétaires d'orangers dans le département des Alpes-Maritimes ou

gérées par eux à un titre quelconque. La société par délibération prise en assemblée générale pourra décider la vente en commun d'autres produits ».

des personnes gérant ces propriétés à des titres quelconques. Ne peuvent être admis ceux qui en distillent les produits. » De plus, la société toujours dans le but de n'avoir que des adhérents qui fussent producteurs impose à ceux-ci des conditions diverses ci-énoncées dans les articles 20, 21 et 22 des statuts.

Art. 20. — En cas de vente, d'échange, de donation de la propriété, ou de cessation de bail par le fermier, les parts devront, sous la responsabilité du propriétaire, être transférées au nouveau propriétaire ou nouveau fermier, avec les droits, obligations y attachées.

Art. 21. — En cas de décès, les héritiers ou légataires seront indivisément et obligatoirement substitués au sociétaire défunt dans ses droits et obligations, jusqu'à l'expiration de la durée de son engagement.

Art. 22. — Tout sociétaire contracte, en entrant dans la société, l'obligation sous peine de dommages-intérêts, de faire exclusivement à la société l'apport de ses récoltes, comme il est dit à l'article 2. Il s'interdit de faire apport, comme lui appartenant, des récoltes achetées à des tiers. »

Vallauris était le siège social de la société qui comprenait plusieurs sections : Antibes, Le Bar, Mougins, Le Cannet, Saint-Laurent du Var, la Gaude, Cagnes, Saint-Jeannet.

Les débuts de la société furent difficiles. Le temps avait manqué aux organisateurs, car la société avait été fondée à la fin avril et la récolte commence toujours au début du mois de mai. En outre, cette année, là il y eut une bonne récolte, ce qui était une autre cause de difficultés. Les industriels refusèrent les fleurs au prix auquel la société les leur offrait.

Que faire? vendre à bas prix? C'était aller contre le but du groupement et les ordres des adhérents. Les personnes qui se trouvaient à la tête de la société essayèrent de se procurer les appareils nécessaires et de distiller elles-mêmes. Ce moyen donna de bons résultats mais ne solutionna pas la question, car on fut obligé d'en arriver à une résolution héroïque, jeter la fleur plutôt que de la vendre à bas prix.

On en sacrifia ainsi plus de 50.000 kilogrammes. Malgré cette perte, la société fut à même de donner 0 fr. 50 du kilogramme de fleurs à ses adhérents. Le conseil d'administration profita de cette expérience qui aurait pu être désastreuse et en prévision des récoltes abondantes, décida de créer une usine ayant pour but de distiller les fleurs des adhérents au cas où elles ne pourraient être vendues à un prix raisonnable.

Un terrain fut acheté au Golfe-Juan, de nouvelles obligations émises et l'usine fut prête pour la récolte de 1905. Celle-ci fut moins abondante que

celle de l'année précédente. Avec le même nombre d'adhérents, la société ne recut que 736.000 kilogrammes de fleurs, soit 300.000 kilogrammes de moins qu'en 1904. Aussi la fleur-fut-elle vendue à un prix élevé, l'usine de la société n'eut à distiller que 77.000 kilogrammes et l'on put donner aux propriétaires le prix rémunérateur de 1 fr. 20 par kilogramme.

Cette hausse des prix ne pouvait que donner de l'extension à la société qui, à partir de cette époque commence sa marche ascendante. Chaque année, de nouveaux adhérents viennent accroître le nombre des membres et ainsi qu'on le verra en consultant les tableaux qui seront la conclusion de ce chapitre, la coopérative devient de plus en plus puissante (1).

« (1) Un extrait ci-joint du procès verbal de l'Assemblée générale de 1909 nous donne une idée de l'importance de la société par l'énoncé de son matériel industriel :

Inventaire de l'usine du Golfe Juan.

9 alambics de 1.100 kilogrammes. à vapeur, avec leurs réfrigérants.

1 alambic de 250 kilogrammes. à feu nu, avec son réfrigérant.

3 chaudières à vapeur de 25 m² de surface de chauffe
5 bidons de 15 litres, en cuivre.

27 bidons de 20 litres en cuivre.

19 essenciers avec leurs préservateurs.

2 doubles-décalitres. — 3 escabeaux.

3 échelles. — 3 portes neuves, non placées.

On crée une nouvelle usine au Bar et, signe bien certain de l'importance de la société, les industriels en 1906 cherchèrent à traiter avec elle. Une entrevue eut lieu entre les chefs du syndicat des parfumeurs et ceux de la coopérative, mais l'entente ne put se faire.

La récolte de 1906 fut mauvaise car, avec une centaine d'adhérents nouveaux, la société ne reçut que 726.000 kilogrammes de fleurs. Aussi les usines de la coopérative ne fonctionnèrent que fort peu. Les parfumeurs se disputèrent les fleurs, le prix en monta très haut et la société, put donner 1 fr. 54 par kilogramme à ses adhérents. Le succès étend la

3 manches en caoutchouc. — 1 pompe demi-rotative.
8 manches en toile. — 6 lampes en porcelaine.
7 lyres de lampe. — 2 lampes en fer.
1 bidon de 50 litres, en tôle galvanisée.
1 bidon de 20 litres en fer blanc.
1 entonnoir moyen. — 1 entonnoir grand.
4 fourches en fer.
3 griffes pour décharger les brouts.
4 tisonniers. — 2 raclettes pour chaudière.
2 pelles à charbons.
2 raclettes pour décharger les alambics.
Un paquet de corde amiante.
11 grilles neuves, pour foyer de chaudière.
5 clefs fixes. — 1 clef anglaise. — 1 clef à molette.
2 grosses clefs pour chaudière. — 2 limes plates.

renommée de la société et de nouveaux propriétaires viennent en faire partie. La récolte de 1907 est meilleure que celle de l'année précédente. Les arbres n'ont pas souffert du froid et la réception totale monte au chiffre de 1.254.000 kilogrammes, les fleurs se vendent à un bon prix (1 fr. 25), malgré leur abondance et les usines de la société n'ont même pas à fonctionner.

En 1908, la récolte des adhérents atteint 1.107.000 kilogrammes et il leur est donné 0 fr. 57 par kilogramme.

Enfin, en 1909, avec une réception de 1.235.000 kilogrammes de fleurs, on arrive à remettre aux pro-

- 1 porte de rechange pour foyer de chaudière.
- 2 lampes réflecteurs. — 6 seaux en tôle galvanisée.
- 2 marteaux pour piquer les chaudières.
- 23 raclettes. — 1 filtre en toile. — 1 pompe électrique.
- 2 caisses à eaux à l'extérieur de l'usine.
- 1 caisse à eau à l'intérieur de l'usine
- 1 pile en tôle galvanisée. — 1 brouette.
- 9 tuyaux de conduite en grès.
- 1 table ronde en bois blanc. — le téléphone.
- 36 chaises pour la salle du conseil.
- 2 piles en cuivre, de 2.000 litres.
- 2 alambics à feu nu de 30 kilogrammes.
- 4 chapeaux de lampes en porcelaine, 2 en fer.
- 4 estagnons de 20 litres en osier. — 2 de 10 litres.

priétaires le prix assez élevé de 1 fr. 27 par kilogramme.

La société coopérative, à l'heure actuelle, est maîtresse du marché; son importance a toujours été croissante ainsi que le montre la lecture des tableaux suivants :

6 seaux en tôle galvanisée.

2 estagnons de 20 kilogrammes cuivre. — 3 de 5 kilogrammes.

2 entonnoirs en verre. — 1 chalumeau.

Inventaire de l'usine du Bar.

3 alambics de 500 kilogrammes avec réfrigérants à feu nu.

1 alambic de 300 kilogrammes avec réfrigérant à feu nu.

4 piles en tôle galvanisée de 1.500 litres.

1 escabeau en bois. — 1 échelle. — 2 tables.

6 chaises. — 1 brouette. — 1 pelle fer. — 1 fourche fer.

4 tringles en fer. — 2 bidons cuivre évasés.

4 bidons cuivre fermés. — 6 essenciers gros.

1 pupette. — 2 entonnoirs verre. — 2 éprouvettes.

4 flacons de 5 litres avec récipient.

2 récipients fer blanc. — 1 clef fer forgée.

1 clef anglaise. — 1 tampon aux initiales de la société
S. C. P. O.

TABEAU A.

Montrant les quantités en kilogrammes de fleurs livrées à la Société par les adhérents dans les diverses sections, depuis sa fondation jusqu'à 1909.

Années	1904	1905	1906	1907	1908	1909
Vallauris.....	618.606	458.637	420.984	759.087	626.248	697.000
Le Bar	148.593	79.104	109.073	107.797	99.190	108.217
Mongins	30.202	16.125	13.804	38.789	32.679	39.775
Le Cannet.....	34.072	51.169	27.922	96.034	89.017	110.517
St-Laurent du Var....	98.760	42.717	67.964	95.242	112.101	119.250
Cagnes-Le-Cros.....	16.817	5.428	8.518	10.359	16.067	15.593
Gattières.....	42.413	31.912	45.861	53.029	49.646	55.300
St-Jeannet	33.750	40.964	26.734	39.345	36.035	35.120
La Gaude.....	8.606	40.443	6.021	11.567	10.425	14.000
Gourdon.....				43.272	35.852	40.500
	1.031.819	736.499	726.881	1.254.521	1.107.260	1.235.270

Le total des années est de 6.092.230 kilogr. ; la moyenne par année 1.015.370 kilogr.

Remarque. — En 1904-05-06, la section de Gourdon n'existait pas encore.

TABLEAU B.

Chiffres d'affaires de la coopérative.

En 1904	606.059 fr.
— 1905	935.839 fr.
— 1906	1.210.715 fr.
— 1907	1.382.006 fr.
— 1908	1.152.245 fr.
— 1909	1.651.500 fr.

Total global des six années : 6.938.364 francs

La moyenne par année : 1.156.560 francs

TABLEAU C.

Ce qu'ont reçu les adhérents :

En 1904	533.319 fr.
— 1905	883.803 fr.
— 1906	1.119.389 fr.
— 1907	1.285.889 fr.
— 1908	1.079.445 fr.
— 1909	1.574.950 fr.

Total global des six années : 6.476.867 francs.

La moyenne par année : 1.079.460 francs.

TABEAU D.

Le prix du kilogramme de fleurs donné aux adhérents

En 1904 0 fr. 50

— 1905 1 fr. 20

— 1906 1 fr. 54

— 1907 1 fr. 25

— 1908 0 fr. 97

— 1909 1 fr. 27

Le prix moyen est de 1 fr. 12

La coopérative groupe à l'heure actuelle 1.581 propriétaires et représente les $\frac{5}{6}$ de la production totale des arrondissements de Grasse et de Nice. Si l'on considère que dans ce dernier arrondissement les orangeries, peu nombreuses, tendent à disparaître que d'autre part les assurances à 0 fr. 60 faites au début de la constitution de la société finissent cette année (1909), on peut prévoir que dans un délai relativement court, la coopérative groupera la totalité des propriétaires d'orangers du département. Cette société rend de grands services aux propriétaires qui, pour la plupart, sont individuellement faibles et sans capitaux. Elle a établi à leur profit un équilibre entre eux et les parfumeurs et a contribué en se confinant dans son rôle purement économique à ramener dans le pays le bien-être et la paix.

Des propriétés. — Des ouvriers.

Après avoir exposé en détail les caractéristiques de la culture et du rendement de l'oranger, il me paraît utile avant de passer à l'Industrie et au Commerce de l'oranger, de donner quelques renseignements sur les rapports de l'ouvrier avec le propriétaire, et du propriétaire avec le sol.

Cette courte esquisse me permettra de mettre en relief, la nature des propriétés, leur étendue, les conditions et la vie des ouvriers ruraux, ainsi que les avantages et les mécomptes qui peuvent surprendre le propriétaire.

Au début, une digression s'impose :

Le département des Alpes-Maritimes n'est pas une région foncièrement industrielle.

Par sa situation, la nature de son sol, le département doit sa richesse économique aux divers produits provenant de l'agriculture.

La variété de ses fleurs de luxe met les Alpes-Maritimes, en bonne place, dans le mouvement des affaires commerciales en France.

Certes, des villes importantes comme Nice, Cannes ont des usines; le gaz, l'électricité, les tramways, les produits alimentaires, etc., concourent à l'effort départemental, mais deux villes sont nettement industrielles, Grasse avec la multiplicité de ses usines de parfumerie, Vallauris qui a à ses usines de distilleries de fleurs joint de nombreuses manufactures de poteries. Cette constatation faite, il est clair que l'agriculture tient le premier rang dans le département, et l'oranger en tient la place la plus importante. Celui qui étudie la question agricole dans la région est frappé de l'extension toujours croissante des cultures florales. Le développement de l'industrie de la parfumerie, le commerce intensif des fleurs coupées, ont fait augmenter la demande de la matière première et la culture des fleurs, en particulier de l'oranger s'est considérablement étendue.

Je citerai comme témoignage de ce fait un passage de M. Deschamps : « Le début de la culture des fleurs pour le commerce dans les Alpes-Maritimes ne date guère que depuis 1871, époque à laquelle quelques cultivateurs seulement à Nice, Cannes et Antibes l'avaient entreprise ». Cette phrase tout en énonçant une opinion que je ne partage pas, montre

quelle extension la culture des fleurs a pris dans notre département à cette époque. Il est incontestable que cette culture est plus que séculaire, qu'elle existait et non aussi restreinte que pourrait le laisser croire le passage de M. Deschamps et que le Golfe Juan, hameau de Vallauris en a été le berceau. Nos anciens commencèrent par des essais à mi-côte, les bords de la mer étant alors marécageux. Mais ils furent vite asséchés et les terrains conquis se couvrirent de plantations d'orangers. En disant séculaire, je crois être dans le vrai; j'en ai trouvé des preuves dans de vieux papiers de famille, entre autre une lettre adressée à mon arrière-grand-père. Cette lettre que j'éprouve la tentation d'intercaler dans mon sujet, nous montre que l'on procédait à la culture et à la vente des fleurs de la même façon que de nos jours. Elle est du 20 mai 1827 et dit : Je voudrais pouvoir vous donner des nouvelles satisfaisantes de la fleur d'oranger, si vous l'eussiez vendue, à raison de 6 sols la livre, comme vous paraissiez en avoir eu l'intention, vous auriez bien fait, car le lendemain de votre départ, les prix baissèrent à 5 sols et demi. Ceux qui n'avaient pas profité des premières offres, et c'est le plus grand nombre, s'empressèrent de la livrer à ce dernier prix. Madame votre épouse à flotté plusieurs jours dans l'incertitude mais comme tout fait présager une nouvelle baisse, elle s'est enfin décidée

à suivre l'exemple général. Elle a donc vendu à 5 sols et demi. Elle en compte déjà 21 rubs, sur lesquels 12 ou 13 seront toutefois payés à raison de 6 sols. Nous essayons tous les jours une pluie abondante, si cela continue ; vous perdrez une grande quantité de fleurs, mais ne vous alarmez pas ; ce soir, l'horizon est superbe et j'espère que demain nous ferons une cueillette abondante ».

Malgré mes recherches, je ne puis donner en chiffres exacts l'étendue des terrains complantés en orangers.

MM. Baudrillard et Deschamps parlent bien de nombre d'hectares affectés aux fleurs de toutes espèces, mais sans préciser la quantité de terrains spécialement réservée aux orangers.

Si l'on connaît mal en hectares, l'étendue des terrains cultivés en orangers, cela tient au morcellement de la propriété, à la multiplicité des petits domaines.

L'augmentation toujours croissante des petits propriétaires se fait aux dépens de la moyenne et de la grande propriété.

A ce point de vue, le département des Alpes-Maritimes représente l'état exactement contraire à celui rêvé par le socialisme. A l'encontre des théories exprimées par cette doctrine qui aspirent à la négation de toute propriété, le sol est dans notre région morcelé à l'excès et toute la population stable est

plus ou moins propriétaire d'une parcelle de terrain.

Les prolétaires, au sens réel du mot, sont un nombre infime et la plupart étrangers au pays. La grande propriété est chose rare chez nous ; il y a pourtant quelques personnes qui sont considérées comme de grands domaniers. Ces personnes possèdent parfois quelques hectares, bien rarement d'un seul tenant, presque toujours disséminés sur le territoire de la commune. Ces grands propriétaires sont les descendants des anciennes familles, originaires du pays.

Il y a un demi-siècle à peine, avant que commence cette extension des cultures florales dont j'ai déjà parlé, ces familles possédaient alors, presque tous les terrains, qui se sont morcellés peu à peu sous l'influence de diverses causes. La première qui vient à l'esprit est celle que Le Play et son école, attaquent avec tant de vigueur, le code civil avec son partage égal entre tous les enfants. Il est certain que la propriété a été assez divisée par ce mode successoral. Mais là n'est pas la vraie cause du morcellement excessif qui existe dans notre région ; je n'en veux comme preuve, que ce fait qu'il y a 40 ou 50 ans il était assez facile de trouver encore de grandes propriétés. Le morcellement a été surtout déterminé par le changement de culture. Anciennement, le terrain était occupé par la vigne, l'olivier ; il fallait une propriété assez étendue pour qu'une famille puisse y

vivre. L'agriculture n'avait qu'à suffire aux besoins régionaux, le commerce de ce temps-là étant assez restreint, aussi les meilleurs terrains seuls étaient-ils cultivés, les autres laissés en friche, en forêts, etc.

Par suite du phylloxéra, de la mévente des olives, ces propriétés ne présentant plus pour leurs détenteurs une valeur assez lucrative, on assiste aux ventes de parcelles, que les ouvriers achètent à des prix avantageux et l'on voit les vieilles familles se dessaisir petit à petit de leur patrimoine, s'adonnant de préférence aux professions commerciales et libérales, d'où ce morcellement intensif.

On arrive ainsi à un fait curieux qui peut être considéré comme un cruel démenti à la loi de prolétarianisation croissante de Karl Marx : de plus en plus, les ouvriers deviennent petits propriétaires et on a vu peu à peu s'opérer une sorte de dépossession des personnes originaires du pays, au profit des ouvriers, la plus grande partie Italiens.

Ces ventes continuent encore de nos jours, mais avec moins d'intensité, la valeur intrinsèque des terrains ayant plus que doublé; l'ambition de l'ouvrier pour devenir propriétaire est bien légitime et depuis l'acclimatement des orangers dans l'intérieur des terres, il se produit une évolution qui tend à transformer de plus en plus les terrains infertiles caillouteux et réputés impropres aux cultures florales en

jolis jardins dans lesquels l'oranger tient la place la plus importante.

Ce changement est dû surtout aux ouvriers italiens ordinairement qui viennent de plus en plus chaque année s'établir dans la contrée. Ils arrivent sans ressources, ne possédant que quelques écus, mais riches d'espoir. Ils ignorent tout des cultures délicates qu'ils vont entreprendre, mais à force de labeur, de tenacité et d'application, ils apprennent le métier de paysan et ils ont su profiter de la dépréciation des terrains pour s'en rendre acquéreurs. Leur amour de la terre si péniblement conquise est si grand qu'ils cherchent toutes les occasions pour arrondir leur domaine.

Leurs jardins indépendamment de l'oranger, comportent aussi des rosiers aux espèces variées, tous les coins non utilisés servent aux plantes potagères, pour leur alimentation ; la vigne en tonnelle tout en donnant une ombre bienfaisante, leur fournit la boisson et une maisonnette les abrite en leur procurant le bien-être et le repos chez eux, après de laborieuses journées. Il est un hommage à leur rendre, c'est que ces nouveaux venus s'assimilent fort bien et deviennent Français de cœur, au bout de quelques années. Il est bien rare que leurs enfants arrivés à l'âge d'homme optent pour leur pays d'origine.

Une autre particularité frappe l'esprit, c'est qu'il

est très difficile de distinguer les diverses classes sociales auxquelles appartiennent les individus. Ouvriers de l'industrie, petits propriétaires et journaliers agricoles sont confondus.

Cela vient de ce qu'il y a peu de grosse fortune dans la contrée.

Bien entendu, je ne veux parler ici que des personnes originaires du pays qui y habitent et y ont leurs intérêts ; je laisse à part les hivernants, qui viennent passer quelques mois sur le littoral, ou ceux qui tentés par la douceur du climat, sont venus y établir domicile, mais qui n'ont que cette légère attache avec notre région.

La classe moyenne domine et les gens réputés riches n'ont qu'une honnête aisance ; mais à l'inverse, les pauvres sont rares. Il s'en suit que l'on voit tour à tour le même individu, se transformer au cours des heures de la journée et agir tantôt en petit propriétaire, tantôt en ouvrier de l'industrie, tantôt en ouvrier agricole. D'autre part, beaucoup de propriétaires, vu l'exiguité de leur domaine, ne peuvent tirer leur subsistance uniquement de leur terre, travaillent chez d'autres à la journée.

Quelques-uns y ajoutent un petit commerce local. Il n'y a pas de limites bien nettes et très tranchées entre le patron et les salariés, et cela explique en quelque sorte la non-existence de la question sociale dans le pays.

Des ouvriers ruraux. — La main-d'œuvre.

Le nombre des paysans n'a pas augmenté dans la proportion de l'accroissement des cultures.

Il n'a pas été possible, comme dans bien des pays, de remédier à cette rareté de la main-d'œuvre, par les progrès mécaniques. Chez nous, on ne peut se servir de toutes ces machines agricoles, employées ailleurs avec succès.

L'exéguité des propriétés, le terrain accidenté et la nature même des cultures en empêchent toute application dans notre pays. Si l'on tient compte de plus que les ouvriers ruraux tendent dans le département, comme dans beaucoup d'autres, à diminuer au profit de la population des villes, on comprend combien notre classe paysanne est insuffisante.

Le nombre des ouvriers paysans est bien difficile à établir. Dans la commune de Vallauris, le centre le plus important pour la production de la

fleur d'oranger (voir le tableau p. 36), je l'évalue approximativement à 2.000 individus.

Il est encore plus difficile de déterminer le chiffre des Italiens, pour la plupart des femmes, qui passent la frontière au mois de mai pour venir faire la cueillette. Mais on peut arriver par le calcul à un chiffre à peu près exact.

La récolte normale est dans les environs de 1.600.000 kilogrammes de fleurs. En moyenne, la cueillette est de 15 kilogrammes par jour et par personne.

La récolte dure 25 jours, soit un appoint de 375 kilogrammes par personne pour cette durée. Il est facile de voir que pour cueillir les 1.600 000 kilogrammes il faut à peu près 4.300 personnes.

Le contingent sédentaire n'étant que de 2.300, il faut demander chaque année environ 2.000 ouvriers qui vont dans les différents centres de production.

Ces ouvriers nomades viennent à ce moment demander à cette cueillette les quelques pièces d'or, qui sont rapportées fidèlement au pays. Les journées de femmes sont rémunérées 2 fr. 25 et 2 fr. 50 par jour. Les dépenses sont pour ainsi dire nulles; elles ne distraient de leur salaire que quelque argent pour leur alimentation qui est bien rudimentaire, le pain, la soupe, le fromage en étant la partie essentielle.

Le sort de l'ouvrier paysan sédentaire est plus

enviable. Son salaire a presque doublé depuis dix ans, mais avec les nécessités de la vie actuelle, il parvient à peine à boucler son budget. La certitude d'un travail assuré lui manque ; car il lui faut compter avec les intempéries, les chômages des jours d'hiver et quelques autres cas de force majeure.

Des statistiques admettent que l'ouvrier agricole se trouve, malgré lui, condamné au repos pendant 100 à 120 jours par an. Cette répercussion de l'inactivité, jointe à la pénurie de la main-d'œuvre, puisqu'il est démontré que les 2000 ouvriers sédentaires ne peuvent suffire aux besoins de la propriété, devaient fatalement se faire sentir sur le prix de la journée. Il y a dix ans seulement, un bon ouvrier paysan gagnait 2 francs par jour et une paysanne 1 franc. Aujourd'hui, ils gagnent respectivement au minimum 3 fr. 50 et 1 fr. 75 sans compter ceux qui, plus aptes, gagnent 4 francs par jour. Il faut parler aussi d'une catégorie d'ouvriers, des artistes en quelque sorte, qui ne s'occupent que des travaux fins, demandant une capacité spéciale, comme pour l'élagage des arbres les semis, etc., etc. ; à ceux-là, le prix de la journée est de 4 fr. 50 à 5 francs.

Je crois intéressant de donner ici un aperçu de la vie du paysan. Il part le matin emportant son petit déjeuner de 8 heures et son déjeuner de midi. Le travail va de 6 heures du matin à 6 heures du soir

avec une demi-heure de repos à 8 heures et 1 heure et demie à midi. La journée est de 10 heures, réduite en hiver à 8 heures.

La frugalité de ces ouvriers est exemplaire. Ils se nourrissent de pain, l'aliment principal, fromage, parfois le restant du repas de la veille au soir, des plats froids à base d'huile d'olive, vinaigre, etc., etc., 1 litre de vin. Le repas du soir, en famille, comporte invariablement une soupe et un apprêt quelconque. Peu de viande, et le rêve de la poule au pot d'Henri IV ne se réalise pas souvent.

Généralement, la famille est assez nombreuse : 3 à 4 enfants au moins, et la femme n'a pas une vie bien agréable, car en dehors des soins du ménage, l'entretien de la maison, l'apprêt des aliments, elle va aussi de son côté faire la journée et gagner 1 fr. 75 à 2 francs.

Aussi bien des œuvres humanitaires, telles que crèches, fourneaux économiques seraient d'une utilité incontestable, mais malheureusement ces belles institutions sont encore presque inconnues dans nos villages.

L'ouvrier agricole ne s'adonne pas au cabaret; la règle n'est pas sans exception; mais harassé de fatigues, il demande généralement au sommeil, la réparation utile de son usure physique. L'homme et la femme valides peuvent gagner environ 6 francs par jour.

Le salaire paraît assez rémunérateur, mais il faut tenir compte des chômages forcés qui le réduisent considérablement. Aussi l'ouvrier agricole est bien loin d'être à même de se livrer aux jouissances auxquelles se laissent aller beaucoup de ses pareils des grandes villes. Il a de la peine à établir son budget et à s'assurer par des prodiges d'économie les quelques sous journaliers qui lui seront indispensables, lorsque la vieillesse l'aura rendu incapable de travailler.

Le mode de culture le plus courant dans nos pays est le faire valoir direct par le propriétaire. La grosse majorité des terrains est cultivée de cette façon. Les petits propriétaires ouvriers travaillent eux-mêmes leur domaine à leurs moments perdus avant que commence leur journée ou à la fin de celle-ci ou même le dimanche. Les propriétaires plus importants payent et emploient à la journée les ouvriers agricoles du pays.

Mais le fermage et le métayage ne sont pas inconnus. Ce dernier surtout est souvent employé. Le propriétaire prend alors à son compte, les impositions les fournitures, (draps échelles servant à la cueillette), les réparations aux maisons d'habitation. Le métayer est simplement astreint à travailler la terre. Il reçoit pour prix de ses soins la moitié des produits, l'autre moitié étant la part du propriétaire. Les petits produits, (légumes primeurs, basse-cour) restent en

entier au métayer. Mais les relations entre les parties sont le plus souvent très cordiales et ce dernier se fait un devoir de porter une part de ces petits produits à son propriétaire pour ses besoins personnels. Cependant quelques personnes préfèrent à ce contrat quelque peu aléatoire et quelquefois trop fertile en discussions avec le métayer, le fermage pur et simple. Le propriétaire est alors certain de toucher la somme d'argent convenue en dépit des gelées ou des mauvaises récoltes. Mais ce mode de faire valoir a des inconvénients dans nos régions où la façon dont la culture a été faite une année a ses répercussions sur les récoltes des années suivantes. Le fermier peut, dans un esprit de lucre, négliger de jouir de la propriété en bon père de famille. Il réduira ses frais (engrais, binage), ce qui ne diminuera pas les récoltes momentanément mais épuisera les arbres, et à son départ, le propriétaire reprendra son domaine bien déprécié.

La culture étant un peu spéciale dans nos pays, j'ai cru intéressant de donner en note un spécimen de contrat de fermage. On peut voir en l'examinant que cette crainte n'est pas chimérique et que la contractant a essayé d'y parer de son mieux.

(1) Entre les soussignés M... et G..., il a été fait les accords suivants : M. M... loue à forfait pour l'exploita-

En terminant ce chapitre, je crois qu'il est utile après avoir parlé des ouvriers à l'état isolé de considérer leurs groupements : les syndicats. Ces syndicats purement ouvriers sont peu importants et n'apparaissent pas avec le caractère révolutionnaire qu'ils ont généralement dans les centres industriels. Ces syndicats sont plutôt des associations amicales dont les adhérents se réunissent en de fréquents banquets. Ils s'occupent des intérêts professionnels, mais se refusent à toute manifestation politique. Leurs membres ne sont pas unis par une aspiration commune à une société idéale toute autre que la société contemporaine, mais bien plutôt attirés comme dans les Trades Unions anglaises par les bénéfices qu'ils peuvent retirer de leur groupement. Presque tous les syndicats des Alpes-Maritimes sont en même temps des sociétés de secours mutuels.

tion de sa propriété à G... pour la somme de 800 francs par an. Tous risques et autres venant du gel, et en général de quelles causes que ce soit sont et restent à la charge de G... Cette somme est payable 500 francs après la récolte des fleurs d'orangers et 300 francs le 1^{er} janvier suivant. Pour mieux garantir cette somme, G..., devra donner les carnets des différentes livraisons fleurs et autres à M. M..., qui seul en donnera quittance. La redevance actuelle du canal de la Siagne et les impositions sont à la charge de M. M...

La présente convention est faite pour une durée de

On peut citer parmi les syndicats de ce genre, la Chambre syndicale des ouvriers jardiniers créé à Cannes en 1894 et le Syndicat international des ouvriers jardiniers horticoles et agricoles du canton de Cannes créé en 1905. En 1909 le premier comptait 25 membres et le second 84. On voit par le nombre de leurs adhérents, combien peu importants sont ces groupements. Il existe pourtant des syndicats ouvriers fortement constitués ce sont ceux formés par les ouvriers potiers de Vallauris. Ces derniers gagnent de 6 à 8 francs par jour; de plus, les trois quarts d'entre eux sont possesseurs d'une orangerie. Ils travaillent aux pièces, ce qui leur permet de quitter l'usine quand bon leur semble pour consacrer quel-

six années et peut être prolongée après entente entre les parties. La résiliation est de plein droit si des faits graves peuvent porter atteinte à l'état actuel de la propriété et à son état futur, toutes plantations devant rester à la propriété. En plus, les causes ci-après ont été acceptées par les parties. M. G... qui connaît la propriété devra l'entretenir pour que les intérêts de M. M..., n'en souffrent pas. Les engrais, l'élagage, les binages et autres travaux doivent se faire aux époques habituelles. G... ne pourra abattre des arbres sans l'autorisation de M. M..., en un mot toutes atteintes à l'état actuel de la propriété doivent avoir l'agrément de M. M... Pour les fruits et légumes, G... devra sur les récoltes qu'il peut faire venir, en donner pour les besoins personnels de la famille M... Sous aucun

ques heures à la culture de leur terrain. Ces ouvriers se sont groupés en syndicats, selon leur spécialité. Ils en ont ainsi formé neuf, qui sont groupés en une Union affiliée à la Confédération générale du Travail. Ces syndicats s'occupent non seulement des intérêts professionnels, mais prennent une large part à la vie politique. Leurs membres sont tous socialistes soit évolutionnistes, soit révolutionnaires. Ces syndicats ont une grande puissance et ils ont pu sortir victorieux en 1909 d'une grève répondant à un lock-out des patrons qui dura cinq mois et fut terminée par un arbitrage tout en faveur des ouvriers. Cette grève put être supportée par ces derniers sans trop de privations, grâce à leurs terrains qui leur permirent de vivre durant ce laps de temps. C'est leur qualité de propriétaire aussi, bien plus que la discipline syndicale qui les empêcha de se livrer

prétexte, G... ne pourra défendre l'accès de la propriété à M. M... et aux siens.

Il est expressément convenu, que la villa, la terrasse et les communs sous la terrasse sont libres et demeurent à la disposition de M. M... G... ne devant prétendre qu'aux chambres qu'il a actuellement à la villa. G... s'engage à ne jamais sous-louer sous peine de déchéance. En cas de vente de la propriété, la résiliation de la présente convention est de plein droit.

Fait en double, etc.

aux violences et aux actes délictueux qui se commettent ordinairement en temps de grève.

Sitôt cette grève finie, il y eut un mouvement pour créer un syndicat groupant tous les ouvriers agricoles et ayant, comme les syndicats industriels, des idées de luttes sociales. Mais ce projet n'aboutit pas. Les ouvriers de la terre ont en effet moins de cohésion et de discipline que ceux de l'industrie. En outre, ils n'ont pour ainsi dire pas de métier. Les ouvriers de l'industrie ne peuvent être remplacés du jour au lendemain en cas de cessation de travail. Leur métier demande un apprentissage. Il n'en est pas de même du paysan, les propriétaires se passeront facilement de lui, en employant à sa place un individu quelconque qui s'acquittera fort bien de sa tâche après quelques indications sommaires. Ainsi donc, la grève, ne peut être envisagée sérieusement par les paysans et ce fait a empêché la formation de syndicat agricole à tendances révolutionnaires dans la région.

D'autre part les ouvriers agricoles non-propriétaires sont trop peu nombreux pour pouvoir créer une association uniquement ouvrière ayant quelque autorité. Aussi l'effort des socialistes n'a-t-il pas abouti. Pourtant nos paysans ne sont pas réfractaires à l'idée d'union, car ils sont groupés en nombreux syndicats mixtes dont les membres sont des petits propriétaires ou des fermiers. Presque partout, ces

syndicats sont doublés d'une société à capital variable destinée à effectuer les actes de commerce utiles aux adhérents, tels que par exemple l'achat des engrais et des semences. Quelques syndicats vont même jusqu'à former une société commerciale pour vendre les produits de leurs membres en commun. Mais les syndicats agricoles de la région se sont arrêtés là, et nos paysans ont négligé de mettre à profit les nombreuses lois que le Parlement a votées durant ces dernières années en leur faveur, tant pour les assurances que pour le crédit agricole. L'assurance agricole s'est développé au lendemain de la loi de 1884 sur les syndicats professionnels. Elle a pour but d'indemniser le propriétaire malheureux qui voit son labour d'une année anéanti en quelques minutes par la grêle, la gelée ou un incendie. Le législateur a voulu favoriser cette institution, et par la loi du 4 juillet 1900, il accordait quelques privilèges aux sociétés ou caisses d'assurances mutuelles agricoles. Cette loi permet à ces sociétés de se créer en se conformant à la loi de 1884 sur les syndicats professionnels et les exempte de tous droits de timbre et d'enregistrement autres que le droit de dix centimes prévu par le paragraphe 1 de l'art. 18 de la loi du 25 août 1871.

Il est à souhaiter que ces sociétés d'assurances se multiplient. J'irai même jusqu'à dire qu'il serait dési-

nable que l'assurance devint obligatoire pour le paysan qui serait ainsi garanti efficacement contre les nombreux risques que courent ses récoltes.

Les caisses de crédit agricole sont tout aussi intéressantes et aussi peu connues dans le département que celles des assurances. Un essai limité en a été fait dans nos régions. En 1899, M. Raineri, (1) directeur de la Banque populaire de Menton, a créé quelques caisses de crédit agricole à la Turbie, à Antibes, à Cagnes, à Saint-Laurent du Var. Les caisses fonctionnent avec le concours de la Banque populaire de Menton qui centralise les dépôts et fait les avances dont elles ont besoin.

Les caisses de crédit agricole sont des organisations nées des syndicats. La loi du 5 novembre 1894 permit à un ou plusieurs syndicats et aux membres d'un ou plusieurs syndicats de se grouper et de former une caisse de crédit locale. Cette caisse locale peut elle-même faire des appels de fonds aux caisses régionales dont la loi du 31 mars 1899 a prévu la création spontanée et pour lesquelles une somme de 41 millions a été accordée.

(1) J'ai trouvé ce détail dans le livre de M. Roger Merlin *Associations ouvrières et patronales*.

Avec ces avances, les organisations de crédit agricole font le crédit à court terme et à long terme aux sociétés et aux individus leur paraissant dignes d'encouragement et à un taux bien minime.

Il est regrettable que les assurances et le crédit agricole soient si peu connus et pratiqués dans le département; nos petits propriétaires trouveraient dans ces deux institutions une aide puissante pour attendre, avec le minimum de frais et sans inquiétude, la récompense de leur labeur annuel.

DEUXIÈME PARTIE

L'industrie

Notions générales.

Au moment de la récolte, les fleurs sont transportées chaque soir dans les usines que l'on nomme indistinctement dans la région distilleries ou parfumeries. Dans ces usines, les fleurs sont traitées par divers procédés en vue d'en extraire les essences végétales qu'elles contiennent.

Anciennement, la seule ville qui pratiquait cette industrie, était Grasse et l'on doit rendre hommage à ses négociants qui n'hésitaient pas à faire à cheval ou en diligence le si long trajet jusqu'à Paris pour y faire connaître leurs produits.

L'industrie était alors fort rudimentaire, et l'essence

était extraite à l'aide de petits alambics à feu nu analogues à ceux que l'on emploie encore dans les régions viticoles pour faire l'alcool de vin. Bien des propriétaires qui étaient éloignés de Grasse, traitaient eux-mêmes leurs fleurs et vendaient aux parfumeurs de cette ville l'essence qu'ils obtenaient.

Il y avait ainsi un grand nombre de petits distillateurs. Mais depuis un demi-siècle, un mouvement de concentration a eu lieu. Les procédés de distillation sont devenus plus compliqués en se perfectionnant; un formidable matériel industriel nouveau s'est substitué à l'ancien. On a une idée de l'importance de ce matériel en lisant les inventaires cités de la Société coopérative et en tenant compte du fait que les usines de cette société ne devant fonctionner que d'une façon intermittente, leur matériel est restreint et ne comprend que les objets absolument indispensables. On a remplacé l'alambic d'antan par des appareils de grandes dimensions; la vapeur et l'électricité font mouvoir dans toutes les usines des volants et des presses hydrauliques.

Aussi la plupart des propriétaires ont renoncé à extraire eux-mêmes l'essence de leurs fleurs et la grande industrie a conquis le pays.

De nos jours, de nouvelles usines se sont créées

autour de Grasse, et dans cette ville, les anciennes ont dû renouveler leur matériel.

Dans tous les centres de production de la fleur, à Cannes, au Golfe Juan, à Vallauris de nouvelles parfumeries ont été créées qui rivalisent avec celles de Grasse. Pour donner une idée de l'importance de ces usines, il me suffira de citer quelques lignes de l'ouvrage de M. Deschamps : « L'une de ces fabriques qui n'est pas sans être approchée de très près par d'autres et suivie par un grand nombre d'une importance moindre, emploie pour sa fabrication au moment de la récolte en mai chaque jour de 15 à 20.000 kilogrammes de fleurs d'orangers ».

Mais pourtant cette ville a gardé sa prépondérance industrielle; c'est chez elle que se trouvent les usines les mieux outillées, les plus puissantes en capacité de transformation et en capitaux. Grasse est le véritable centre de l'industrie des fleurs qui s'est développée d'une façon colossale au cours de ce siècle.

Les divers procédés d'extraction des essences végétales

Divers procédés sont employés pour extraire les essences végétales :

La distillation.

La macération ou enfleurage à chaud.

L'enfleurage à froid.

Les dissolvants volatils.

L'expression.

La distillation. — C'est la méthode généralement employée. Elle consiste à faire dégager à l'état de vapeur la substance odorante incorporée à la matière distillée, puis à faire passer cette vapeur à l'état liquide pour la recueillir. Les fleurs, les feuilles et les fruits de l'oranger sont traités par la distillation.

Je vais exposer la manière dont on procède pour les fleurs et les feuilles.

Pour les oranges, la méthode est la même, mais on leur fait subir auparavant une préparation spéciale.

Sitôt cueillies, on rape leur écorce, et c'est cette rapure qui est distillée.

On se sert pour distiller d'un appareil dit alambic, qui se décompose en une cucurbite, un serpentín et un chapiteau reliant la cucurbite au serpentín.

La cucurbite est un grand vase en cuivre dont les dimensions sont arbitraires. Ordinairement, ce récipient est à même de contenir 1.000 kilogrammes de fleurs et autant d'eau. Il est muni de deux ouvertures, une au sommet pour l'introduction des matières à distiller, l'autre au bas pour la décharge des déchets, une fois l'opération terminée. Au sommet de la cucurbite, est vissé le chapiteau qui se termine par un serpentín plongeant dans une cuve cylindrique remplie d'eau froide.

Le fonctionnement de l'appareil est simple. On charge la cucurbite, puis on chauffe. L'eau étant portée à un certain degré, sa vapeur s'élève et entraîne avec elle les essences des fleurs.

Celles-ci passent dans le chapiteau, puis dans le serpentín toujours maintenu à une température fraîche. L'eau de la cuve qui le contient est en effet constamment changée.

Les essences se condensent et arrivent au bout du serpentín à l'état liquide.

Elles sont recueillies alors dans un vase en verre, appelé récipient florentin.

Ce vase est muni de deux becs de décharge dont l'un laisse écouler le contenu de la partie supérieure, l'autre celui de la partie inférieure du vase.

L'opération terminée, on vide la cucurbite par l'ouverture de décharge et en remplissant de nouveau de fleurs fraîches, on peut procéder à une seconde distillation.

Les déchets ne sont pas perdus, l'agriculture les utilise comme engrais.

La fleur d'oranger, après cette opération, donne naissance à deux produits : l'eau de fleurs d'oranger qui, au moment où on la recueille, remplit la partie inférieure du récipient florentin et une huile essentielle d'une faible densité qui surnage. L'eau de fleurs d'oranger est un liquide incolore, d'une saveur agréable. Elle ne demande que peu de soins. On la conserve dans de grandes cuves en cuivre étamé ou en maçonnerie et on l'expédie par estagnons ou caisses de bouteilles au fur et à mesure des commandes.

Elle est d'un prix peu élevé (50 centimes le litre) et est considérée par nos parfumeurs plutôt comme un sous-produit. L'huile essentielle appelée plus communément essence de néroli, nom dont l'origine est inconnue est au contraire beaucoup plus prisée.

C'est un liquide huileux, jaune foncé, soluble dans

l'alcool et les éthers et d'une faible densité. Je m'abstiens de plus amples considérations chimiques, car je n'envisage la question que par son côté économique.

Le néroli est sensible aux variations atmosphériques.

Sitôt la distillation finie, il doit être retiré des vases florentins, filtré et placé dans des récipient spéciaux à l'abri de la chaleur et de la lumière, car la chaleur lui fait contracter l'odeur de rance et la lumière le fonce en couleur.

De plus, le néroli doit être privé d'air et les récipients doivent être soigneusement bouchés. Malgré ces précautions, il arrive qu'un dépôt de mucilage se forme. Il faut alors pour éviter la perte de l'essence, la filtrer, la transvaser et la séparer du dépôt.

L'essence de néroli est très chère; son prix oscille d'années en années, entre 500 et 1.000 francs le kilogramme. Cela n'est pas fait pour étonner, si l'on considère qu'il faut à peu près 1.000 kilogrammes de fleurs pour obtenir 1 kilogramme de néroli.

Chaque année, après la distillation des fleurs, on procède à celle des brouts d'orangers. Ils donnent naissance à deux produits analogues, à ceux de la fleur, mais de qualité inférieure : une huile essentielle appelée je ne sais pourquoi, essence de petit-grain et un liquide l'eau de brouts. L'essence de pe-

tit-grain, est d'un prix beaucoup moins élevé que celui du néroli.

Les brouts ne sont pas payés bien cher, environ 15 francs les 100 kilogrammes et comme 400 kilogrammes de brouts donnent 1 kilogramme d'essence, il est facile d'établir le prix moyen de l'essence de petit-grain. Quant à l'eau de brouts, son prix est encore moins élevé que celui de l'eau de fleurs d'oranger.

Les fruits de l'oranger bigaradier sont aussi traités par la distillation. On tire de l'écorce préparée comme il a été dit plus haut, une liqueur appelée essence de bigarade distillée.

Je ne parlerai plus de ce produit d'un prix bien modique et qui n'est utilisé que par les distillateurs de notre région. Il trouve sa place dans la composition de certains parfums et l'on s'en sert aussi pour opérer des mélanges qui diminuent le prix des essences chères de même famille.

Le fruit dépouillé de son écorce trouve une utilisation bien bizarre. Il sert à l'alimentation des vaches. Ces ruminants ont en effet un goût prononcé pour ces oranges, mais il est à croire que la qualité de leur lait doit se ressentir de cette nourriture anormale.

*Les autres procédés d'extraction des essences
végétales.*

Les autres procédés d'extraction des essences végétales ne sont guère appliqués aux produits de l'oranger.

L'expression méthode bien primitive est employée en Sicile. On tire ainsi de l'oranger l'essence de bigarade ou zest. On traite aussi par l'expression les cédrats, les citrons et les bergamotes.

L'enfleurage à froid n'est pas employé dans l'industrie de l'oranger. Cette méthode est réservée aux fleurs dont le parfum trop fragile craint la chaleur : jasmin, tubéreuse, réséda, muguet, etc.

Il ne reste donc à exposer que l'enfleurage à chaud et l'extraction par les dissolvants volatils.

L'enfleurage à chaud est employé pour obtenir les pommades.

Pendant l'hiver, les usines préparent les corps gras et les dépouillent de toutes leurs impuretés en les traitant au bain-marie. Ces corps gras sont un mélange dans des proportions variables de graisse de porc ou axonge et de graisse de bœuf ou suif. D'or-

dinaire, la proportion est de $\frac{2}{3}$ d'axonge et $\frac{1}{3}$ de suif, mais ces chiffres n'ont rien d'absolu et suivant que les pays auxquels la pommade est destinée sont plus ou moins chauds, on forcera ou on diminuera la proportion de suif.

Les graisses bien épurées, car c'est une condition de leur conservation, on attend la récolte. En mai, dès que la fleur d'oranger arrive à l'usine, on prend une quantité déterminée de graisse que l'on fait fondre au bain-marie dans des bassines en cuivre.

Puis on jette une quantité déterminée de fleurs et on chauffe le mélange tout en le brassant à la main ou mécaniquement. Ensuite on laisse les matières jusqu'au lendemain.

Le jour suivant, la graisse solidifiée est de nouveau chauffée au bain-marie. Lorsqu'elle est fondue, on la fait passer par un filtre qui a pour but de retenir les fleurs. Puis on jette dans cette graisse une nouvelle quantité de fleurs fraîches et l'on opère comme ci-dessus tous les jours jusqu'à ce que la graisse soit saturée au point que l'on désire. Les fleurs qui ont déjà servi gardant avec elles beaucoup de graisse, il y aurait un grand déchet. Aussi s'est-on avisé de mettre ces fleurs dans des scourtins, sorte de sacs en sparterie et on les passe à la presse hydraulique. La fleur ainsi dépouillée n'a plus aucune utilité.

Les pommades sont divisées en numéros : 6, 12, 18, 24, et chaque usine a ses formules de préparation (x kilogrammes de fleurs pour 1 kilogramme de graisse donnant pommade numéro x).

Les pommades sont décantées, débarrassées de tout corps étranger et placées dans de grandes boîtes en attendant l'expédition.

Au lieu de pommade, on fait aussi des huiles parfumées en traitant l'huile d'olive de la même façon que la graisse.

L'extraction des essences par les dissolvants volatils est un procédé tout nouveau, et il n'est appliqué que depuis une dizaine d'années. On se sert d'appareils spéciaux de manipulation dangereuse. Les fleurs d'oranger sont traitées par l'éther, le sulfure de carbone, le chlorure de méthyle ou l'éther de pétrole. Ce dernier est employé de préférence, car il dissout complètement le parfum et s'évapore sans laisser d'odeur à une température assez basse. Les fleurs sont baignées dans l'éther de pétrole qui est ensuite chauffée et s'évapore.

On obtient ainsi une matière solide, un beurre qui renferme tous les principes odorants de la fleur.

La concentration est tellement forte qu'il suffit de de quelques grammes de ce beurre, qui donne l'odeur exacte de la fleur pour parfumer un litre d'alcool. Il est encore intéressant de dire que ce beurre est

soluble dans l'alcool. Cette particularité donne une grande importance à ce procédé d'extraction en supprimant pour ainsi dire les barrières douanières qui en tous pays arrêtent nos produits en taxant l'alcool.

Enfin certains de nos produits déjà manufacturés subissent encore une dernière préparation en vue d'obtenir les extraits. Je fais ainsi allusion aux pommades et aux huiles parfumées. On traite les pommades par l'alcool (il en est de même pour les huiles) : on emploie des alcools neutres, de bon goût et de tout premier choix. On introduit dans des batteuses mécaniques la pommade qui est saturée de l'odeur de fleurs d'oranger et l'alcool qui est destiné à s'emparer de ce parfum. Les batteuses tournent autour d'un axe muni de palettes qui fouettent la graisse dans tous les sens. Après 48 heures, l'extrait est préparé. On prend alors l'alcool qui est placé dans un appareil frigorifique qui a pour but de le débarrasser de tout corps gras.

On obtient ainsi l'extrait à la fleur d'oranger qui comporte les mêmes numéros que les pommades.

Le Commerce

Les produits de l'oranger soit naturels, soit manufacturés sont la source d'un commerce important.

Une petite partie des fleurs ne va pas à la distillerie et est réservée à l'expédition. Je puis citer quelques chiffres que j'ai trouvés dans le livre de M. Deschamps : « En 1888, la gare de Cannes exportait 400.000 kilogrammes de fleurs valant environ 2 millions de francs et 600.000 kilogrammes en 1889 d'une valeur de 3 millions. La proportion a augmenté depuis, et en 1892, la quantité exportée par la même gare n'a certainement pas dû être inférieure à 900.000 kilogrammes. » On voit par ces chiffres que ce genre de commerce est assez important, mais il convient de remarquer que M. Deschamps parle des fleurs en général. Les expéditions de fleurs d'oranger comptent pour très peu de chose dans cet ensemble,

et c'est pourquoi, je n'ai fait qu'indiquer cet emploi sans m'y arrêter. Les commissionnaires du pays envoient chaque année des paniers de fleurs dans toute la France et même à l'étranger pour orner les demeures ou parer les têtes des jeunes mariées, symbolisant leur candeur et leur innocence.

Les pharmacies et herboristeries offrent encore aux fleurs et aux feuilles d'oranger fraîches un autre débouché. Elles servent alors à faire des infusions. Enfin l'orange à l'état naturel est demandée par les confiseurs et les liquoristes. Beaucoup de confiseurs emploient les oranges vertes qu'ils glissent ensuite dans leurs paniers de fruits confits sous le nom de chinois. D'autre part, l'écorce de l'orange amère découpée en lanière (zest) séchée et laissée en macération dans l'alcool est la base de bien des apéritifs de marque.

Si important que soit ce commerce des produits naturels, il représente cependant bien peu de chose à côté du commerce des produits manufacturés par les usines du département. Ces produits sous leurs différentes formes viennent alimenter les parfumeries fines de détail, qui sont aujourd'hui en nombre si considérable dans le monde entier.

L'art de se parfumer est devenu un besoin, une nécessité de la vie, et cette transformation des mœurs doit être attribuée aux parfumeurs de la région qui

ont su extraire de la fleur ces principes si odorants; à ceux de Paris, la capitale de l'élégance qui, à leur tour, ont su concentrer davantage ces parfums exquis, qui ont su les présenter sous des formes si variées et si ravissantes.

Un autre débouché offert à nos produits manufacturés est la fabrication des eaux de Cologne.

Cette eau de toilette est en effet un mélange, dans des proportions définies par des formules qui sont le secret de certaines maisons, de tous les parfums tirés de l'oranger. Aussi j'ai cru ne pas sortir de mon sujet en donnant quelques renseignements sur cette eau de toilette. Les recherches les plus étendues qui ont été faites par le Docteur Ennen, archiviste de la ville de Cologne et publiées en 1877 dans son recueil intitulé : *L'eau de Cologne et la famille Farina* dit que l'invention de cette eau dénommée d'abord Eau admirable dite de Cologne appartient à Jean-Paul Féminis, originaire de Crano près de Santa Maria Maggiore (Italie), qui en avait reçu lui-même la recette d'un moine d'Orient, l'avait gardée comme un secret précieux et communiquée longtemps avant sa mort à la famille Farina, ainsi que le prouve son testament à la date du 9 novembre 1736 par lequel il instituait Charles-Jérôme Farina son exécuteur testamentaire.

En 1787, des contestations s'étant élevées dans la

famille Farina au sujet de la possession du secret dit l'arcanum Féminis, il fut prouvé que deux branches seules peuvent prétendre à la raison sociale actuelle de (Johann Maria Farina).

Actuellement, il y a une multitude de raisons de commerce (environ quarante) au nom de Farina, bien que deux industriels seuls aient le droit de porter ce nom. C'est une des multiples formes prises par la contrefaçon.

De nos jours, l'eau de Cologne jouit d'une vogue toujours croissante; elle est employée dans tous les pays et dans tous les milieux. Cette réputation mondiale est la source pour Cologne d'un commerce très important. Cela n'est pas dénué d'intérêt pour les parfumeurs de l'arrondissement de Grasse, qui sont les fournisseurs de tous les fabricants d'eau de Cologne. Les essences de néroli, petit-grain, etc., sont les matières premières de ce parfum.

Le néroli, à cause de son haut prix et de sa qualité supérieure, est employé pour la fabrication des eaux de Cologne de luxe.

C'est la vente de cette essence qui procure à nos parfumeurs les bénéfices les plus importants.

Il est bien difficile de déterminer le nombre de kilogrammes de néroli achetés en vue de la fabrica-

tion des eaux de Cologne par les parfumeurs de cette ville et ceux de Paris.

Les industriels de nos régions sont très discrets et se refusent à parler de leurs affaires.

D'après quelques données que j'ai pu recueillir, on peut évaluer la consommation de néroli à 1000 kilogrammes pour Paris et la France. 500 kilogrammes pour Cologne et 1.000 kilogrammes pour les autres pays. Si l'on se souvient du prix élevé du kilogramme de néroli, on voit combien ce seul produit procure de ressources à notre région.

Le petit-grain est aussi employé dans la fabrication des eaux de Cologne à bon marché et de qualité inférieure.

Un autre emploi moins honorable et tenu secret, lui a été donné par certains parfumeurs de la région, Le petit-grain ressemble beaucoup au néroli, mais il est plus âcre et moins fin. Cependant le néroli fraudé avec 10 ou 20 p. 100 de petit-grain est bien difficile à reconnaître.

En ajoutant à cette essence chère qu'est le néroli quelque peu de petit-grain qui vaut beaucoup moins, on obtient un bénéfice réel et très appréciable.

Outre leur emploi dans la fabrication des eaux de Cologne, le néroli et le petit-grain servent encore dans la parfumerie fine.

Ces essences figurent dans bien des formules pour

la composition d'odeurs spéciales qui sont le secret de diverses maisons.

Enfin l'eau de fleurs d'oranger et l'eau de brouts, quoique ne donnant pas de gros bénéfices aux parfumeurs de notre région, possèdent un vaste marché.

Je me hâte de dire que l'eau de brouts est rarement consommée sous ce nom et presque inconnue hors de notre département.

Elle sert à nos industriels pour couper l'eau de fleurs d'oranger de la même façon que le petit-grain pour le néroli.

Les usages de l'eau de fleurs d'oranger sont si multiples que la clientèle pour cette marchandise est très nombreuse, et pour ainsi dire illimitée. Cette eau a tant de bonté, de qualités qu'elle figure on devrait figurer dans toutes les maisons. Sa saveur si agréable en fait un produit de toute nécessité, son arôme un produit de toute utilité. Elle est employée en médecine pour calmer bien des malaises. C'est une panacée universelle, d'une inocuité complète et qui procure souvent un soulagement, dans bien des cas. La modicité du prix de l'eau de fleurs d'oranger la rend accessible à toutes les bourses et il est incompréhensible que l'on veuille donner des airs de luxe à ce produit qui devrait être d'une consommation courante.

L'eau de fleurs d'oranger est aussi employée dans l'alimentation surtout dans la pâtisserie.

Je crois avoir montré par ce rapide exposé combien le commerce des produits de l'oranger est considérable et combien cet arbre qui est une source de richesse pour le département mérite la sollicitude des pouvoirs publics.

CONCLUSIONS

Pour être complet dans l'exposé de l'état actuel de l'industrie de l'oranger dans le département, je dois montrer quelques dangers qui la menacent et essayer de faire voir quels remèdes à mon avis pourraient être efficaces.

Tout d'abord je tiens à détruire une légende d'après laquelle les orangeries seraient trop nombreuses et la surproduction évidente. J'ai pu calculer, avec des données assez exactes et en prenant des chiffres très bas dès que j'avais une incertitude, que les parfumeurs du département expédiaient chaque année environ 2.500 kilogrammes de néroli. Je n'ai pu dans ma thèse expliquer comment j'étais

arrivé à ce chiffre que je considère comme inférieur à la réalité. J'aurais en effet été amené à faire des personnalités et j'ai préféré m'abstenir.

Mais j'ai l'intime conviction qu'il n'y a pas surproduction. Si l'on se souvient qu'il faut environ 1.000 kilogrammes de fleurs pour obtenir 1 kilogramme de néroli, on voit que les usines du département devraient distiller 2.500.000 kilogrammes de fleurs. Or la Coopérative qui représente les 5/6 de la production, n'a pu fournir dans les meilleures années que 1.200.000 kilogrammes.

On arrive alors à cette conclusion qu'il n'y a pas surproduction, au contraire. La vraie raison qui a fait croire à cette pléthore, c'est l'emploi croissant des essences de petit-grain pour frauder le néroli. Ne serait-ce pas une sage mesure que celle qui prescrirait de détruire les brouts provenant de la taille des orangers, au lieu de les livrer à la distillation? Elle délivrerait les esprits de l'idée de fraude qui ne peut que porter préjudice à la bonne renommée des produits de notre département.

Un autre danger menace la prospérité de notre pays.

Plusieurs parfumeurs, durant les années de lutte avec la Coopérative et quelques-uns encore à l'heure actuelle, font de grandes plantations d'orangers à l'étranger, principalement en Syrie, en Italie, en

Espagne et aux divers endroits d'un climat analogue,

Les fleurs produites par ces pays sont de qualité inférieure, mais l'écart du prix d'achat et de main-d'œuvre laisse un bénéfice assez sensible.

Si l'agriculture est menacée, l'industrie elle-même court un certain péril. Des maisons allemandes et belges ont lancé sur le marché des essences artificielles, appelées produits synthétiques. Ces essences sont purement chimiques et elles sont loin d'avoir la délicatesse, la suavité et la fixité des produits naturels. Mais elles ont une qualité qui les rend redoutables pour notre industrie; elles sont à bon marché : 150 francs le kilogramme environ.

Pour écarter ces dangers, y a-t-il un moyen? Je réponds résolument oui et à mon avis, le remède est dans la question douanière. Mais sur ce terrain, nous retrouvons encore l'antagonisme qui divise l'agriculture et l'industrie.

A l'encontre de ce qui se passe généralement partout, l'agriculture demande à être protégée et l'industrie est libre-échangiste.

Cela peut paraître paradoxal, mais on en trouve l'explication si l'on connaît la façon dont nos parfumeurs traitent leurs affaires. A en croire nos usiniers, les barrières douanières ne peuvent que les gêner. Beaucoup d'entre eux ont des plantations à

l'étranger et font venir leurs essences de pays lointains. Aussi désirent-ils l'entrée en franchise.

D'un autre côté, ils ne sont guère touchés, jusqu'à présent du moins, par la concurrence des produits synthétiques. En parfumerie, la question du bon marché n'est pas prépondérante.

La facilité avec laquelle on peut frauder les essences met en garde l'acheteur contre la marchandise à bon marché. De plus, la sophistication est bien difficile à découvrir; aussi l'acheteur doit avoir confiance en son vendeur et il entretient des relations amicales et courtoises avec lui. Cette harmonie dans les rapports place les industriels dans une excellente situation puisque la concurrence ne peut les atteindre. Mais cela durera-t-il? Je ne le crois pas, et c'est pourquoi une protection douanière me paraît désirable. A l'heure actuelle, notre marché peut être librement envahi par les essences étrangères.

La Chambre des Députés avait proposé une taxe de 5 p. 100 *ad valorem*, mais le Sénat s'est refusé à voter cet article et a voulu garder le statu quo sur cette question. Ce n'est pas la taxe actuelle de 0 fr. 50 par kilogramme, si légère qu'elle équivaut à l'entrée en franchise (les essences synthétiques valant environ 150 à 200 francs le kilogramme, le néroli de 500 à 1 000 francs, que l'on peut arrêter ces produits qui n'auraient jamais dû passer la frontière.

La Coopérative avait demandé l'établissement d'une taxe de 30 p. 100 *ad valorem* et je crois qu'il serait prudent d'adopter cette proposition et de soumettre à cette taxe tant les essences naturelles que les produits synthétiques pour protéger efficacement l'agriculture et l'industrie et sauvegarder le monopole incontesté jusqu'à nos jours dont la nature a doté notre pays.

Vu : Le Président
A. SOUCHON

Vu : Le Doyen,
P. CAUWÈS

Vu et permis d'imprimer,
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris.
L. LIARD

TABLE DES MATIÈRES

Généralités	7
-----------------------	---

PREMIÈRE PARTIE

La culture	11
Le prix de revient de la fleur d'oranger	19
Le prix de vente de la fleur. — La Société coopérative	23
Des propriétés. — Des ouvriers	40
Des ouvriers ruraux. — La main-d'œuvre	48

DEUXIÈME PARTIE

L'industrie.	61
Notions générales.	61
Les divers procédés d'extraction des essences végétales. — La distillation.	64
Le commerce.	73
CONCLUSION.	81

